

ROSSOTREVISO 2010

Programma della manifestazione:

Piazza Borsa, Treviso

Da venerdì 17 a venerdì 24 dicembre / Tendostruttura Rossotreviso con promozione, vendita e degustazione Radicchio Rosso di Treviso IGP e con altre iniziative ospitate, nel dettaglio:

Sabato 18 e Domenica 19: ospita Telethon 2010

Da lunedì 20 a venerdì 24: ospita Advar Onlus con raccolta fondi a favore della Casa dei gelsi di Treviso

Da venerdì 17 a venerdì 24: ospita la ALIR (Associazione Lotta all'Insufficienza Respiratoria Fabio Fabris di Treviso) con prove spirometriche e indicazione sul valore delle proprietà antiossidanti proprie del Radicchio rosso di Treviso.

Da venerdì 17 a venerdì 24: ospita l'incubatore di Impresa LA FORNACE di ASOLO che ha come obiettivo la diffusione della cultura imprenditoriale nel territorio aperta oggi sempre più ai progetti in agricoltura sostenibile e alla coltivazione e trasformazione del prodotto tipico e tradizionale.

Orario: festivi e prefestivi 10:00 / 20:00

Orario: feriali 16:00 / 20:00

Venerdì 24: Orario 10:00 / 15:00

Loggia dei Trecento

Domenica 19 dicembre / 111esima edizione del Concorso per il miglior Radicchio rosso di Treviso IGP a cura del Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP.

Piazzetta Aldo Moro

Da venerdì 17 a Domenica 19 / maxi-schermo con video dedicato alla coltivazione del Radicchio rosso di Treviso IGP, a cura del Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP.

Note sull'attività all'interno della tendostruttura di Piazza Borsa

Il Radicchio Rosso di Treviso IGP in tutte le modalità di consumo, dal fresco al preparato, il tutto in una struttura elegante, con pavimento in legno, impianto audio, con zona per l'esposizione e vendita del "fresco" e area con presentazione, esposizione e vendita di prodotti, che abbiano tra gli ingredienti il radicchio. Retrobanco con mobiletti in legno naturale per ulteriore esposizione prodotti. Sistema con cassa unica per l'acquisto, è possibile la prenotazione della spesa, con ritiro in giornata e la realizzazione di confezioni regalo. La degustazione prevede menu rigorosamente al radicchio, verrà realizzato in continuo risotto al radicchio e risotto al radicchio e salsiccia, il tutto curato da personale dedicato.

Partecipanti come conferitori di prodotto: aziende coltivatrici o di trasformazione che utilizzano nelle loro produzioni radicchio rosso di Treviso IGP. Aziende della ristorazione e ospitalità che presentano menu con radicchio rosso di Treviso IGP o organizzano visite guidate in campo. Aziende diverse che presentano, illustrano o promuovono nelle loro attività il radicchio rosso di Treviso (editori, ceramisti, vetrai, scultori, fotografi, pittori, aziende di promozione turistica, ecc). Aziende diverse che dimostrino "attinenza" nei colori e negli obiettivi promozionali con Rossotreviso.

Per informazioni: Ufficio Stampa Rossotreviso

staff@rossotreviso.it - Tel. 0422 432999

www.rossotreviso.it

Partner Tecnici:

Birreria San Gabriel



Allestimenti Marcolin



Compiano Vigilanza



Riedi Broker Assicurazioni



Autentica sc



Donadini srl

